

## Przepisy



# Grillowany filet z warzywami

 20 min + grillowanie 25 min

 4 os.

 450 kcal/os.

 6,70 zł./os.

## Lista zakupów

- filet z piersi kurczaka - 1 kg
- ziemniaki - 1/2 kg
- czosnek - 1 główka
- suszony tymianek - 1 łyżeczka
- chrzan - 1 słoik
- buraczki czerwone - 1 słoik
- suszona bazylia - 1 łyżeczka
- pomidorki koktajlowe - 1/2 opak.
- olej - 1/2 szklanki
- cukinia - 1 szt.
- musztarda - 1 słoik
- sól, pieprz

### Krok 1.

Mięso umyj, osusz i pokrój w plastry o grubości 2 cm. Zamarynuj w mieszance soli, pieprzu, bazylii, tymianku i musztardy.



### Krok 2.

Ziemniaki pokrój na ćwiartki, przypraw solą, pieprzem i tymiankiem.



### Krok 3.

Cukinię pokrój w plastry i razem z pomidorkami ułóż na grillu.



## Krok 4.

Grilluj zamarynowanego kurczaka przez 25 minut, a warzywa do zarumienienia się. Buraczki przesmaż na patelni. Zgrillowany filet z piersi kurczaka serwujemy z warzywami i ziemniakami, dodajemy chrzan, obok wykładamy buraczki. Smacznego!

